



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

CERTIFICADO DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA
BR402025000007-1

O INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL reconhece a INDICAÇÃO GEOGRÁFICA para o produto/serviço abaixo identificado, concedendo o seu registro para os fins e efeitos da proteção de que trata a Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996 nos seguintes termos:

Indicação Geográfica: Panambi

Espécie: Indicação de Procedência

Natureza: Produto

Produto: Käsekuchen

País: Brasil

Apresentação da Indicação Geográfica:



Delimitação da área geográfica: Limites político-administrativos do município de Panambi, localizado no noroeste do estado do Rio Grande do Sul.

Data do Depósito: 10/06/2025

Data de Concessão: 02/06/2026

Requerente: Associação Panambiense de Produtores de Käsekuchen – APROKAS

Rio de Janeiro, 02 de junho de 2026.

Igor Schumann Seabra Martins

Coordenador-Geral Substituto de Indicações Geográficas

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA DO “KÄSEKUCHEN de PANAMBI”

CAPÍTULO I

DA LEGALIDADE

Art. 1º Objeto. O presente Caderno de Especificações Técnicas (CET) da Indicação Geográfica/Indicação de procedência (IG/IP), do Käsekuchen de Panambi, se constitui de acordo com a Lei nº 9.279 de 1996, que regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial nos artigos 176 a 182, com o Manual de Indicações Geográficas do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), que “estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas” e a Portaria INPI/PR nº 4 de 2022. Assim, este instrumento define, orienta e controla o uso da identidade Indicação de Procedência (IP) “Käsekuchen de Panambi” através de procedimentos e parâmetros a serem executados e cumpridos para a produção de bolo de queijo Käsekuchen , patrimônio imaterial de Panambi/RS.

Art. 2º Aprovação deste Caderno. A APROKAS (Associação Panambiense de Produtores de Käsekuchen), sediada à rua Gaspar Martins, número 761, apto 202, bairro Fensterseifer, na cidade de Panambi/RS, CEP 98280-000, substituta processual da IP Käsekuchen de Panambi, visando o enquadramento pelo qual se regerá a IG Käsekuchen de Panambi na modalidade de IP para o bolo de queijo – Käsekuchen, no uso de suas atribuições, instituiu e aprovou integralmente o presente Caderno de especificações técnicas, em Assembleia Geral, em 02 de outubro de 2024, na sede da APROKAS.

Art. 3º Alterações neste Caderno. A) Quaisquer alterações nas regras deste CET deverão ser submetidas a análise e aprovação do Conselho Regulador, conforme previsto no Estatuto da APROKAS. Poderão requerer alterações os produtores de Käsekuchen associados e não associados, localizados na área delimitada da Indicação de Procedência Käsekuchen de Panambi.

B) O encaminhamento ao Conselho Regulador da solicitação para alteração deste CET deverá ser realizado por ofício específico, contendo os termos da solicitação e as respectivas justificativas, amparadas por parecer técnico expedido por entidade de

pesquisa, ensino ou extensão, acompanhado, das atas das assembleias aprovando o parecer técnico.

C) As modificações propostas para este CET, não podem em qualquer hipótese, ferir o objeto do mesmo.

Art. 4º Direito ao uso da Indicação de procedência Käsekuchen de Panambi.

O direito de uso do distintivo de identidade da IP do Käsekuchen de Panambi será exclusivamente do produtor de Käsekuchen estabelecido na área de abrangência da Indicação de Procedência Käsekuchen de Panambi, definida por instrumento oficial de delimitação de área, conforme reconhecem os regulamentos dos instrumentos oficiais do MAPA e INPI, que atendam a todas as normas deste Caderno de especificações técnicas e que se submetam aos procedimentos de controle definidos pelo Conselho Regulador da APROKAS.

CAPÍTULO II

DO PRODUTO KÄSEKUCHEN DE PANAMBI

Art. 5º Nome geográfico e definição.

A. **Nome:** O nome geográfico da IP é: (de) “Panambi”, e o produto da IP é o Käsekuchen, um bolo assado de queijo fresco produzido artesanalmente.

B. **Definição:** O produto, de herança gastronômica e cultural da colonização alemã na cidade de Panambi/RS, se apresenta como um bolo de formato redondo, com recheio à base de queijo fresco característico, conhecido como *Kässchmier*, o qual é responsável pelo sabor e textura típicos do Käsekuchen. A base do bolo é popularmente conhecida como “massa flora”, elaborada com farinha, açúcar, margarina, ovos e fermento. No recheio, além do queijo *Kässchmier*, são adicionados ovos, açúcar, creme de leite pasteurizado (nata), farinha de trigo, amido de milho e fermento. As proporções dos ingredientes utilizados no preparo da massa e do recheio constam no Artigo 6º, Quadro 1.

Art. 6º Composição: O quadro 01 apresenta a proporção de cada ingrediente do bolo de queijo. As quantidades podem apresentar pequenas variações permitidas, conforme descrito no artigo 8º.

Quadro 1. Proporção de ingredientes usados na elaboração do käsekuchen.

Ingrediente	% aproximada
Massa base	
Farinha de trigo	52
Ovos	15
Açúcar cristal	16
Margarina	16
Fermento químico em pó	1
Recheio	

Queijo Kässchmier	50
Ovos	21,5
Açúcar cristal	14

Nata ou manteiga	10
Farinha de trigo ou amido de milho	4
Fermento químico em pó	0,5

Fonte: APROKAS.

Art. 7º Modo de produção.

a. Preparo da massa base:

1) Os ingredientes são misturados manualmente até obter uma massa homogênea e moldável. Cobre-se o fundo e as laterais de uma forma cilíndrica com uma fina camada.

b. Preparo do recheio:

1) Em um recipiente, inicialmente misturam-se os ingredientes líquidos, manualmente ou em liquidificador.

2) Adicionam-se à mistura os ingredientes sólidos, a fim de obter uma massa cremosa, até atingir o estado desejado quanto a textura, acidez e doçura, respeitando os índices citados no item anterior.

c. Finalização: Adiciona-se a massa do recheio na forma com a massa base moldada, empoa-se açúcar cristal e leva-se ao forno à temperatura de 150 a 200°Celsius, a depender do tipo de forno, por 60 minutos aproximadamente, ou até atingir cor característica desejada.

Parágrafo 1º. Todos os equipamentos e utensílios empregados, desde a fase de produção até o processo de embalagem, devem ser confeccionados em vidro ou aço inoxidável, ou ainda, em material que impeça qualquer contaminação, conforme estipulado pela legislação vigente à cada estabelecimento, e em consonância com as boas práticas de fabricação (BPF) estabelecidas.

Art. 8º Variações aceitáveis para a produção do Käsekuchen de Panambi. O Käsekuchen é um produto artesanal que apresenta, naturalmente, oscilações nos teores de acidez, umidade e gordura. A fim de manter a individualidade da receita de cada produtor, sem perder a originalidade do sabor e o equilíbrio doce-ácido característicos do produto, admitem-se algumas variações no modo de preparo, tão somente, são elas:

- a. A quantidade de farinha ou amido de milho usada para proporcionar a textura ideal do recheio varia de acordo com o teor de umidade do queijo, a qual deve estar entre 60% e 80% (p/p).
- b. Suco de limão puro, pode ser utilizado para fornecer mais acidez ao recheio. Com a quantidade que varia de acordo com a acidez da Kässchmier.
- c. A quantidade de açúcar cristal do recheio pode variar de acordo com a acidez da Kässchmier, a qual deve apresentar pH entre 3,8 à 4,5.
- d. Açúcar de baunilha, canela e noz-moscada em pó, podem ser usadas como cobertura junto com o açúcar cristal. Admite-se quantidades entre 0,14% e 0,45% da massa do recheio.
- e. Essência de baunilha pode ser acrescentada ao recheio, em quantidade aproximada de 0,7%.
- f. A quantidade de nata ou manteiga pode variar de acordo com o teor de gordura da matéria prima.
- g. A temperatura do forno e o tempo de assamento podem variar de acordo com o tipo de forno e a cor desejada ou tamanho do produto. Em forno turbo, é possível assar à temperatura de 150°C, e, em forno convencional, a temperatura pode chegar a 180°C.

Art. 9º As características sensoriais e físico-químicas. As propriedades sensoriais do Käsekuchen de IP são singulares, equilibrando características de doçura e acidez, proporcionadas principalmente pelas características do queijo típico usado no recheio. O diferencial se relaciona ao saber-fazer da receita tradicional do queijo e do bolo, cultivadas de geração em geração pelas famílias em Panambi. São elas:

- a. A massa base do Käsekuchen tem cor caramelo, sabor adocicado e consistência firme, crocante e levemente untuosa.
- b. O recheio tem sabor adocicado e levemente ácido, cor amarelada e consistência semi-mole, granulosa e quebradiça.
- c. São estipulados como características físico-químicas a serem controladas no Käsekuchen, por influenciarem nos atributos sensoriais e de conservação: teor de umidade entre 30% e 45%, teor de gordura entre 5% e 20% e valores de pH entre 4,0 e 5,5.

Art. 10º Conservação. O bolo pronto Käsekuchen de IP Panambi deve ser conservado sob refrigeração, e consumido em até 5 dias.

Art. 11º Tamanho. Os tamanhos comercializados são conforme o quadro 2.

Quadro 2: Tamanhos dos bolos Käsekuchen.

Tamanho	Forma	Peso aprox..	Diâmetro (cm)	Altura mínima (cm)	Altura Máxima (cm)
1	Cilindro baixo.	600g	15	3	5
2	Cilindro baixo.	800g	17	3	5
3	Cilindro baixo.	1 kg	21 a 23	3	5

Parágrafo 1º. Não podem receber distintivo da “Indicação de Procedência Käsekuchen de Panambi”, bolos produzidos eventualmente para eventos, em geral, de tamanhos e formas não especificados neste documento.

Parágrafo 2º. Podem receber distintivo da “Indicação de Procedência Käsekuchen de Panambi”, bolos produzidos em tamanhos e formas aqui especificados, e, comercializados fracionados (fatias).

Art. 12º Embalagem. O bolo pronto Käsekuchen de IP Panambi pode ser embalado em caixas de papelão- plástico ou embalagens plásticas termo moldáveis, respeitando as legislações específicas.

Parágrafo 1º. Quando comercializado para viagem, o produto deve ser envolto com plástico filme antes de ser colocado na embalagem.

Parágrafo 2º. O produto exposto na prateleira para venda deve ficar envolto com plástico filme.

Art. 13º Rotulagem. O produto da Indicação de Procedência Käsekuchen de Panambi terá rotulagem conforme especificado:

a. O bolo Käsekuchen deve atender aos critérios gerais legais vigentes acerca de informação nutricional e rotulagem para “produtos/bolos artesanais”.

b. Cada bolo/fatias de bolo comercializado apresentará em seu rótulo junto com a representação gráfica da IP do Käsekuchen de Panambi um código de rastreio, emitido pelo CR, para controle e rastreabilidade dos produtos da IP.

c. A representação gráfica deve ser colocada na embalagem em forma de lacre, sendo:



d. Produtos não protegidos pela Indicação de Procedência do Käsekuchen de Panambi não poderão, em nenhuma hipótese, utilizar esta representação gráfica.

Art. 14º Modo de produção e características da matéria-prima.

- a. O Kässchmier, principal matéria-prima do Käsekuchen, é um queijo fresco obtido por coagulação natural do leite após 24 horas sob temperatura ambiente (podendo levar até 4 dias dependendo da estação do ano), seguido de aquecimento do coágulo a 38 - 45 °C até floculação e dessoragem. O ponto final é dado pela observação da consistência da coalhada, que deve conter teor mínimo de soro e apresentar aspecto pastoso ou granuloso. O Kässchmier possui características de produção, sensoriais e físico-químicas similares ao queijo tipo *Quark*, com exceção de que neste último geralmente é adicionado agente coagulante (coalho, vinagre ou suco de limão), enquanto no Kässchmier a coagulação ocorre apenas por ação bacteriana da microbiota natural do leite.
- b. São características sensoriais do Kässchmier: coloração variando do branco ao amarelo, consistência pastosa ou granulosa e sabor levemente ácido.
- c. São características físico-químicas do Kässchmier: 60 a 80 % umidade, 5 a 20 % de gordura e valores de pH entre 3,8 e 4,5.
- d. A matéria prima é obtida exclusivamente de produtores locais, situados na mesma área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência Käsekuchen de Panambi.
- e. São requisitos obrigatórios para o fornecedor de matéria-prima:
 1. Apresentar certificado de conclusão de curso de Boas Práticas de Ordenha e de Fabricação (mínimo de 12 horas), fazendo uso destas orientações na prática;
 2. Possuir registro sanitário dos animais nos órgãos de inspeção municipais e/ou estaduais, conforme legislação vigente;
 3. Estar em dia com as vacinas dos animais exigidas pelos órgãos de fiscalização competentes;

4. Atender às especificações sensoriais e físico-químicas para o produto, conforme descrito nos itens “b” e “c” deste artigo.

5. Transportar o produto de acordo com a legislação vigente.

CAPÍTULO III

DA ÁREA GEOGRÁFICA

Art. 15º A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência Käsekuchen de Panambi está localizada no noroeste do estado do Rio Grande do Sul. É uma área contínua, de 491,570 Km², **que abrange o município de Panambi, em seus limites político-administrativos.**

CAPÍTULO IV

DO CONTROLE

Art. 17º A definição dos parâmetros e os procedimentos adotados para controle do uso da IG/IP Panambi e rastreabilidade dos produtos serão de responsabilidade do Conselho Regulador da APROKAS.

Art. 18º Do Autocontrole (AC). O autocontrole se refere às ações realizadas pelos próprios produtores para garantia da qualidade e originalidade do Käsekuchen.

a. Referente aos registros legais vigentes são obrigações dos produtores:

1. Atendimento a todas as normas legais vigentes para estabelecimentos produtores de Käsekuchen.
2. Cada associado deve manter válidos os devidos alvarás de funcionamento nos serviços de Inspeção Municipal ou estadual, apresentando-os anualmente.

b. Referente ao produto e modo de produção, são obrigações dos produtores:

1. Manter o CR informado da composição da equipe produtora de Käsekuchen e apresentar certificado de curso de BPF para os responsáveis. Quando da alteração responsável pela produção, este deve ser encaminhado para realização de curso de BPF.

2. Realizar todos os procedimentos de monitoramento da qualidade, certificando-se de que os fornecedores da matéria prima atendam ao item “e” do artigo 14, deste CET.

Art. 19º Controle interno (CI). Além da prática do autocontrole, os produtores deverão se submeter ao controle interno. Os procedimentos do CI são de responsabilidade do Conselho Regulador, conforme definido no Estatuto da APROKAS.

Os procedimentos de CI visam garantir aos consumidores a manutenção da originalidade e qualidade dos produtos, estes podem incluir solicitações de documentos, visitas periódicas e oferecimento de cursos de BPF, cuja metodologia e periodicidade serão definidas em Regulamento interno de controle da IP, para fiscalização dos critérios mencionados no Artigo 14 deste CET.

Art. 20º Controle externo. O controle externo será acionado de acordo com o Regulamento interno de controle da IP, para realizar as comprovações que se acharem necessárias, como análises físico- químicas e/ou microbiológicas do produto e da matéria- prima.

Art. 21º O Conselho regulador (CR) da IP. Tem a finalidade, nos termos estabelecidos pelo Estatuto social da APROKAS, conforme seu artigo 19, de gerir o controle do produto, da produção e do selo de Indicação geográfica aos produtores Käsekuchen que atendam ao CET e se submetam aos sistemas de controle definidos pela APROKAS.

Art. 22º Competências do CR:

- a) Elaborar, implementar e atualizar quando necessário, o Regulamento interno de controle da IP;
- b) Apresentar e aprovar em Assembleia Geral o Regulamento interno de controle da IP;
- c) Controlar e fiscalizar a produção com qualidade dos produtos da Indicação Geográfica, nos termos definidos no Regulamento interno de controle da IP;
- d. Zelar pelo prestígio da Indicação Geográfica do Município de Panambi no mercado local, regional e nacional e definir sanções quando do uso indevido do selo de Indicação Geográfica;

- e. Emitir o selo de controle da Indicação Geográfica;
- f. Promover anualmente cursos de BPF para produtores de käsekuchen e de Kässchmier;
- g) Aplicar as devidas sanções em caso de não cumprimento deste CET.

Art. 23º Dos documentos do CR. O CR manterá todos os registros, formulários, declarações, resultados de análises, comprovantes em geral, dos produtos e produtores da IP Panambi.

Art. 24º Da composição do CR. Fazem parte do Conselho regulador:

- a) O presidente da APROKAS, presidente do CR;
- b) 4 membros associados fundadores eleitos entre os associados em assembleia geral;
- c) 1 membro de Instituição técnico- científica com conhecimento em controle de qualidade de alimentos, indicado pelo presidente;
- d) 1 membro da Emater, indicado pelo presidente;
- e) 1 membro do Serviço de Inspeção Municipal, indicado pelo presidente.

Parágrafo único. O CR encaminhará os documentos para o secretário da APROKAS, o qual é responsável por manter atualizados os registros e todos os documentos físicos e digitais referentes ao controle e rastreabilidade.

CAPÍTULO V

DOS PROCEDIMENTOS DE CONTROLE E RASTREABILIDADE DOS PRODUTOS DA IP

Art. 25º A solicitação do selo de IG/IP é feita à APROKAS, sendo os documentos exigidos para cadastro no ato de requerimento do selo de IG/IP:

1. Formulário de requerimento/cadastro;
2. Comprovante de estar situado dentro da área geográfica estabelecida;
3. Comprovante de registro no SIM, e/ou alvarás de funcionamento aos que se aplicam;

4. Declaração de ciência do CET da IP e submissão aos procedimentos de controle dos produtos da IP;
5. Declaração de que produto e matéria prima atende ao CET da IP;

Parágrafo único. O CR terá 30 dias para analisar o pedido.

Art. 26º Monitoramento da qualidade. Para monitoramento da qualidade deverão ser considerados todos os procedimentos de autocontrole, controle interno, controle externo e rastreabilidade, conforme este CET, definidos em Regulamento interno de controle da IP, cujos procedimentos devem incluir **Visita de Inspeção**. O CR da APROKAS definirá comissão específica para a realização de visita de inspeção inicial e periódica aos produtores que solicitarem concessão do selo de IG, para controle e emissão de atestado de conformidade dos parâmetros:

1. Licenças de funcionamento e produção (alvará de funcionamento, registro no SIM, VISA);
2. Instalações de produção, equipamentos, limpeza, uso de vestimentas e EPIs adequados;
3. Armazenamento do produto e matéria- prima;
4. Embalagem e preparo para transporte;
5. Modo de produção.

Art. 27º Controle da Matéria prima. O Kässchmier é a principal matéria-prima do Käsekuchen, e algumas de suas características distinguem e caracterizam o Käsekuchen, sendo por este motivo submetido a parâmetros de controle pelo CR. São parâmetros controlados: teores de gordura, umidade e acidez (pH) e:

- a. O Kässchmier deve ser adquirido de fornecedores que atendam a normas sanitárias legais vigentes e a este CET.
- b. A cada ano, ou de acordo com determinação do CR, os parâmetros de acidez, umidade e gordura deverão ser analisados de modo instrumental, em laboratório de análise de alimentos para avaliar a conformidade. Os resultados serão apresentados à APROKAS, para arquivamento.

Art 28º No ato de recebimento da matéria-prima, pelos produtores de Käsekuchen, serão verificados:

- a. Quanto a embalagem e transporte: o Kässchmier deve ser entregue em sacos plásticos, com integridade preservada e bem vedado, indicando boa proteção

contra contaminação. A embalagem deve identificar o produtor e a data de fabricação. O produto deve ser transportado de modo resfriado ou em isopor térmico.

- b. Quanto ao estado físico: o Kässchmier deve ser entregue preferencialmente congelado, sendo aceita a entrega do produto resfriado apenas quando sua produção ocorrer no mesmo dia.
- c. Quanto aos aspectos sensoriais e físico-químicos: o produto deverá atender às características sensoriais (acidez) e físico-químicas especificadas no artigo 14º. Os aspectos sensoriais de coloração e consistência serão observados **visualmente**, assim como o teor de umidade e gordura.

Parágrafo único. Caso a matéria-prima não atenda a algum parâmetro especificado neste CET deve ser devolvido imediatamente ao fornecedor.

Art. 29º Controle dos demais ingredientes. Os demais ingredientes devem ter procedência adequada às legislações vigentes.

Art. 30º A rastreabilidade dos produtos da IP. Após o produtor ser admitido para uso do distintivo de IG do Käsekuchen de Panambi, está apto para requerer os selos. O CR emitirá os selos de IG solicitados em planilha digital codificada e controlada, preenchida pelo requerente, em que, este informará a quantidade desejada de selos e outros dados necessários para reconhecimento e rastreabilidade do produto e matéria-prima.

Art. 31º A liberação dos selos da IP, por necessidade de controle e rastreabilidade, estará condicionada ao preenchimento prévio das planilhas de pedido.

Art. 32º Um membro do CR ficará responsável pelo registro e rastreabilidade dos selos emitidos.

CAPÍTULO VI

DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS

Art. 33º O Conselho Regulador será responsável pela análise dos processos elaborados pela APROKAS, guarda e atualização de documentos resultantes do sistema de controle, aplicando as devidas sanções em caso de não cumprimento do mesmo.

Art. 34º Das infrações de não cumprimento das normas deste CET. São consideradas infrações o não cumprimento de quaisquer normas estabelecidas neste CET ou no Regulamento interno de controle da IP.

Art. 35º Das penalidades do não cumprimento das normas deste Caderno e uso indevido da IP do “Kasekuchen de Panambi”.

I – Comunicação verbal;

II – Advertência por escrito;

III - Multa estabelecida pelo Conselho Regulador;

III - Suspensão temporária do distintivo IP do Käsekuchen de Panambi, até que a irregularidade, que motivou a suspensão, seja corrigida.

Parágrafo primeiro. Caberá ao Conselho Regulador determinar a forma de controle e a aplicação das sanções previstas nesse Caderno, respeitados o amplo direito de defesa, de contraditório e de recurso previstos na legislação brasileira.

Parágrafo segundo. Infrações que possam prejudicar a qualidade do produto, interferindo na segurança alimentar resultam diretamente em multa e suspensão temporária do distintivo IP do Käsekuchen de Panambi, e ainda denuncia aos órgãos competentes de fiscalização.

Parágrafo terceiro. O Conselho Regulador deve comunicar aos órgãos competentes os casos de não cumprimento da legislação vigente, em qualquer etapa do processo de produção e comercialização do produto.

Considerações Finais

Os produtores devem informar a APROKAS sobre quaisquer situações atípicas ou problemas sobre a matéria prima e produto.

O CR pode a qualquer tempo complementar procedimentos de controle relativos às práticas nos estabelecimentos de produção, para assegurar a qualidade e originalidade do produto, desde que seja aprovado em assembleia geral.

Referências

BRASIL. Ministério da Economia, INPI. Guia básico de indicação geográfica. INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS. Diretoria de Marcas, Desenhos Industriais e Indicações Geográficas. 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/consulta-publica/MinutaManualdeIndicaesGeogrficasParaConsultaPblica.pdf>

BRASIL. Lei no 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Diário Oficial da União, 15 maio 1996. Disponível em: . Acesso em: 22 jan. 2020.

BRASIL. Ministério da Economia. Instrução Normativa INPI nº 95 de 28 de dezembro de 2018. Estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas, Disponível em: [INn095de2018.VersoocerizadaparaPortallNPI.pdf](#) — Instituto Nacional da Propriedade Industrial Acesso em: 01 set. 2020.

BRASIL. Ministério da Economia. Portaria INPI/PR nº 04, de 12 de janeiro de 2022— Estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas, dispõe sobre a recepção e o processamento de pedidos e petições e sobre o Manual de Indicações Geográficas. Disponível em: [PORT_INPI_PR_04_2022.pdf](#) (www.gov.br). Acesso em: 01 set. 2020.

Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Manual técnico: procedimentos para delimitação de área de indicações geográficas e emissão de instrumento oficial / Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Rural e Irrigação. 2. ed. – Brasília: MAPA/AECS, 2021. Disponível em: [Manual de Indicações Geográficas - Manual de Indicações Geográficas \(inpi.gov.br\)](#) Acesso: 15 fev. 2023.

CENSO. Panambi. Censo Cidades e Estados. 2022. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/rs/panambi.html> Acesso: 12. abr. 2023.

NEUMANN, Rosane Marcia. Uma Alemanha em miniatura: o projeto de imigração e colonização étnico particular da Colonizadora Meyer no noroeste do Rio Grande do Sul (1897-1932) Tese (doutorado) Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas: PUCRS. POA, 2009.

Neumann, Rosane Marcia. Colonizadora Meyer: um esboço de seu projeto de colonização. In Colonos, Colônias e colonizadoras: Aspectos de territorialização agrária no Sul do Brasil/Organizadores: João Carlos Tedesco e Rosane Márcia Neumann. POA: Letra &Vida, 2015.

OASE, revista Nacional OASE em foco. IECLB. Käsekuchen da padaria Nina. Editora Otto Kuhr. Edição nov 2023. Ano XXVI, número 101. Blumenau/SC. PANAMBI, 2020. O município: Histórico. Prefeitura Municipal de Panambi. Disponível em: <https://panambi.atende.net/cidadao>. Acesso: 06. jun. 2023.

Rio Grande do Sul. Lei LEI Nº 15.830, DE 26 DE ABRIL DE 2022. Reconhece o Município de Panambi como a Cidade do Käsekuchen, cria o Dia do Käsekuchen e inclui a data no Calendário Oficial de Eventos do Estado do Rio Grande do Sul. Disponível em: Lei Ordinária 15830 2022 do Rio Grande do Sul RS. Acesso: 06. jun. 2023.

Rio grande do sul. Assembleia legislativa. Lei ordinária 2524, de 15 de dezembro de 1954. Cria o município de Panambi. Disponível em: lei ordinária 2524 1954 do rio grande do Sul rs. Acesso em 15 mai. 2024.



INSTRUMENTO OFICIAL DE DELIMITAÇÃO DA ÁREA DE GEOGRÁFICA

Espécie de Indicação Geográfica: Indicação de Procedência

Nome da IG: Panambi / *Käsekuchen*, bolo assado de queijo fresco

Através deste, a Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação do Estado do Rio Grande do Sul, reconhece o município de Panambi, RS, em seus limites políticos-administrativos, como área de delimitação geográfica de produção do bolo *Käsekuchen*.

Tal reconhecimento se fundamenta nos documentos apresentados, bem como na fundamentação que está contida neste Instrumento Oficial de Delimitação, que comprovam a relação histórica do município o *Käsekuchen*, a existência de uma cadeia produtiva consolidada e a notoriedade deste bolo de origem alemã.

1. INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA - PANAMBI

Definição: O produto, de herança gastronômica e cultural da colonização alemã na cidade de Panambi/RS, se apresenta como um bolo assado, produzido artesanalmente, de formato redondo, com recheio à base de queijo fresco característico, conhecido como *Kässchmier*, o qual é responsável pelo sabor e textura típicos do *Käsekuchen*. A base do bolo é popularmente conhecida como “massa flora”, elaborada com farinha, açúcar, margarina, ovos e fermento. No recheio, além do queijo fresco *Kässchmier*, são adicionados ovos, açúcar, creme de leite pasteurizado (nata), farinha de trigo, amido de milho e fermento.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA DELIMITAÇÃO



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA,
PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO

A área de produção do Käsekuchen de Panambi se baseia nos estudos científicos elaborados pelo Instituto Federal Farroupilha com apoio de setores da Prefeitura Municipal de Panambi/RS, EMATER ASCAR/RS e suporte técnico do Instituto Federal do Espírito Santo e Instituto Federal de São Paulo, contidos no Dossiê de notoriedade, no Relatório de delimitação de área geográfica, no Relatório da Secretaria De Planejamento, Orçamento E Gestão Departamento De Planejamento Governamental/ Divisão de Geografia e Cartografia contendo em seus anexos as legislações mencionadas.

Inicialmente, considerando a espécie Indicação de Procedência, que sobre ela a Lei de Propriedade Industrial, no seu artigo 176 aborda:

“o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço” (Brasil, 1996).

Considerando também, a Portaria do Instituto Nacional de Propriedade Industrial, que estabelece condições para o pedido de Indicações Geográficas. Se evidencia e se reconhece que a área geográfica descrita no item Relatório Técnico Análise do Limite Municipal de Panambi que correspondente ao município de Panambi, nos seus limites político-administrativos conforme a Lei estadual 2.524, de 18 de dezembro de 1954, *é reconhecida pela produção de Käsekuchen, com notoriedade consolidada, que vem se fortalecendo a cada ano, decorrente de:*

- **Fatos históricos:**

Panambi preserva a tradição histórico-cultural da Nova Württemberg na arquitetura, na língua, na religião, nas artes e na gastronomia, com destaque ao bolo de queijo Käsekuchen, herança gastronômica passada de geração em geração (Panambi, 2024 em Dossiê de notoriedade, 2024).

Um diferencial turístico percebido, se trata da tradicional placa turística que há em várias cidades, com as palavras que representam o amor pela cidade: “Eu amo...”, em Panambi, há placas dispostas na praça central e no Parque Municipal, fazendo referência ao Käsekuchen.



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA,
PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO

Figura 1: Placa disposta na praça central Engenheiro Walter Faulhaber, em Panambi.



Fonte: Dossiê de notoriedade, 2024.

Pelos registros históricos, este prato veio com imigrantes alemães para o Brasil no século XIX, recebendo variações de acordo com a região da Alemanha, **e foi trazido à Panambi pelas primeiras famílias que colonizaram e desenvolveram a “pequena Alemanha”** (Kober, 2024, em Dossiê de notoriedade, 2024).

A partir dos anos 80 outras famílias passaram a produzir e comercializar Käsekuchen, atualmente a maioria dos produtores são de origem alemã e cultivam o saber fazer da receita tradicional. O quadro 1 demonstra dados de quantidade de produtores em Panambi, considerando as datas de início dos produtores em atividade atualmente.

Quadro 1. Evolução do número de produtores de Käsekuchen.

<i>Ano</i>	<i>Número de produtores formais</i>
1985	5



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA,
PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO

1995	6
2005	9
2015	12
2024	19

Dossiê de notoriedade, 2024.

Atualmente a cidade comercializa Käsekuchen para as cidades vizinhas e também para visitantes de outros estados como SC, SP, ES, PR, MG, entre outros. No relato de uma das principais produtoras da cidade, a “Padaria Real”, se destaca que uma única produtora vende, mensalmente, para visitantes/turistas mais de 200 kg de Käsekuchen (Associação APROKÄS, 2026 em Dossiê de notoriedade, 2024).

- **Reconhecimento institucional:**

Em 2018, a Lei Municipal nº 053, de 5 de junho de 2018 instituiu o dia 24 de julho como o dia do Käsekuchen e incluiu no calendário de eventos municipal.

(Disponível

em: <https://www.camarapanambi.rs.gov.br/proposicoes/pesquisa/0/1/0/15354.>)

Em 2021, a Lei Municipal 30/2021 declara Patrimônio Cultural Imaterial do Município de Panambi/RS o "Käsekuchen" (Disponível em: [Câmara de Vereadores de Panambi/RS](#)).

A nível estadual o Rio Grande Do Sul, com a Lei Nº 15.830, de 26 de abril de 2022, reconhece o Município de Panambi como a Cidade do Käsekuchen, cria o Dia do Käsekuchen e inclui a data no Calendário Oficial de Eventos do Estado do Rio Grande do Sul. (Disponível em [Governador sanciona lei que torna Panambi a Cidade do Käsekuchen | Rádio Sulbrasileira](#))

A nível nacional, o Projeto de Lei Nº 1206, de 2022, que declara o Käsekuchen bolo tradicional como manifestação da cultura nacional, está em tramitação no Senado Federal ([Portal da Câmara dos Deputados \(camara.leg.br\)](#)).

A nível nacional, em 2024, o Ministério da Cultura, por meio da Secretaria de Cidadania e Diversidade Cultural, certifica em Panambi o Ponto de Cultura da



Associação de produtores de Käsekuchen de Panambi, um reconhecimento que valoriza a expressão cultural do bolo de queijo como promotor da cultura gastronômica, de acordo os critérios e normativas da **Política Nacional Cultura Viva**. (Disponível em [APROKAS - Cultura Viva](#)).

- ***Dados econômicos:***

Com o crescimento econômico e demográfico de Panambi, cresceu também a demanda pelo Käsekuchen. O município tem uma população de 43.515 habitantes (Censo, 2022), e a produção mensal é de aproximadamente 4 toneladas de bolo (Dossiê de Notoriedade, 2024), comercializada para moradores e visitantes. Desse total, conforme o estudo de 2024, em torno de 11% tem como destino outras cidades, seja da região ou mesmo de outros estados.

A cada ano que passa a produção aumenta significativamente, em 2021, as primeiras pesquisas indicavam uma média de produção de 140 kg/mês, hoje a produção média por produtor fica em torno de 350 kg/mês.

A cadeia produtiva é majoritariamente familiar, com envolvimento de muitos membros da família na produção. O percentual da participação da produção do Käsekuchen na renda destas famílias é de 21,05%. A significativa contribuição da produção de Käsekuchen para a renda familiar sublinha a importância do produto para a economia das famílias produtoras (Dossiê de notoriedade, 2024). Novos produtores foram surgindo ao longo dos anos, no último ano (2025) surgiram mais 6 *novos produtores*.

A valorização do produto também foi relevante nos últimos anos, o preço por kg teve um aumento de 60%. Atualmente o valor por kg do produto está em torno de R\$ 55,00.

- ***Manifestações culturais:***

O tradicional Festival do Käsekuchen

Desde o ano de 2018 é realizado o Festival do Käsekuchen. Por 7 edições a proposta do Festival foi promover “a rota do Käsekuchen”, durante todo o mês de



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA,
PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO

julho, em que a população concorria a prêmios. No ano de 2025 a APROKAS inovou, pois a população visitante pedia um formato diferente de festiva. Assim, com o apoio da coordenadoria de turismo e cultura, foi organizado um evento de 2 dias, em que todos os associados compartilharam seus produtos, especialmente os da culinária alemã. O evento foi financiado majoritariamente por patrocínios de empresas locais, que se engajaram com a valorização da cultura gastronômica que o Käsekuchen representa.

Nesse evento (2025) foram vendidos mais de 500 kg de Käsekuchen, e, por todo mês de julho, foram vendidas mais de 6 toneladas de bolo. Detalhes do evento podem ser visto na reportagem disponível no portal GloboPlay realizado pela emissora gaúcha RBS no link: [Jornal do Almoço - RS \(Cruz Alta, Erechim, Passo Fundo e Santa Rosa\) | Festival do Käsekuchen acontece em Panambi | Globoplay](#). O evento, que reuniu milhares de pessoas, foi muito bem aceito pela população, reforçando o orgulho dos panambienses pelo bolo de queijo.

Figura 2: Reportagem sobre o 8º Festival, em Jornal.



Fonte: Jornal A notícia do Vale, 2025

<https://www.instagram.com/p/DL2743AvHVI/?igsh=MWZsdXhpMnUyaW4zbg==>

Além disso, há manifestação e compartilhamento do saber fazer pela comunidade em torno da cultura do Käsekuchen com as tradicionais oficinas de Käsekuchen, promovidas nas escolas e em eventos diversos no Município, como demonstrado no Dossiê de notoriedade, conteúdo do anexo 3.



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA,
PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO

Participação em feiras e eventos

Além da participação constante em eventos locais, ao longo dos seus cinco anos de existência a APROKAS, associação que representa os produtores de Käsekuchen, com auxílio de entidades locais (setores da prefeitura e EMATER), fomenta o turismo, proteção, manutenção e divulgação da cultura ligada ao Käsekuchen, promove ações locais em feiras e eventos, realiza oficinas temáticas nas escolas, apoia pesquisas sobre o bolo e a matéria prima e cursos de boas práticas para a qualificação dos produtores (Dossiê de notoriedade, 2024, anexo 3).

Figura 03: APROKAS expõe Käsekuchen em evento no estado do Espírito Santo, em 2024.



Fonte: Jornal A notícia do Vale, 2024.



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA,
PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO

Figura 04: APROKAS expõe Käsekuchen em evento de IG no estado de Santa Catarina, em 2025.



Fonte: Dossiê de notoriedade, 2025.

3. MEMORIAL DESCRITIVO DA ÁREA GEOGRÁFICA¹

A área geográfica que compõem o território municipal de produção de Käsekuchen coincide com os limites políticos e administrativos do município de Panambi, cidade reconhecida pela produção do bolo Käsekuchen, conforme descrito neste Relatório e em Dossiê de notoriedade.

3.1. Abrangência:



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA,
PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO

- A área delimitada compreende o município de Panambi/RS, cidade do planalto do estado do Rio Grande do Sul, de área total é de 491,57 Km², que faz divisa com os municípios de Pejuçara, Bozano, Ajuricaba, Condor e Santa Bárbara do Sul.

3.2. Limites Geográficos:

Conforme as legislações oficiais em vigor:

€ Lei Estadual no 2.524, de 18 de dezembro de 1954; que cria o município de Panambi.

€ Lei Estadual no 10.741, de 16 de abril de 1996; que cria o município de Bozano.

€ Lei Estadual no 11.269, de 18 de dezembro de 1998, que altera o município de Bozano.

€ Lei Estadual no 5.156, de 15 de dezembro de 1965; que cria o município de Pejuçara.

€ Lei Estadual no 5.094, de 17 de novembro de 1965; que cria o município de Condor.

€ Lei Estadual no 5.085, de 08 de novembro de 1965; que cria o município de Ajuricaba.

€ Lei Estadual no 3.703, de 31 de janeiro de 1959; que cria o município de Santa Bárbara do Sul.

Os limites territoriais oficiais definidos pelas legislações mencionadas, definidos por Relatório técnico do Limite municipal de Panambi, realizado pela Secretaria De Planejamento, Orçamento E Gestão Departamento De Planejamento Governamental/ Divisão De Geografia E Cartografia (conteúdo do anexo 2), são:

- O limite Panambi- Ajuricaba "(...)começa na confluência do Arroio Biaraju com o Rio Ijuí pelo qual desce até a foz do Arroio Ajuricaba."

- O limite Panambi e Condor "" (...) Rio Palmeira, pelo qual desce até confluir com o Arroio Biaraju (ex-Barbosa)..."

- O limite Panambi e Santa Bárbara do Sul ""(...) começa no cruzamento do Arroio Tigre com a estrada que segue para Lagoão, continuando por esta, rumo geral noroeste, até encontrar a estrada que conduz a Belisário; segue por esta, em direção à Estrada São Manoel, até alcançá-la, e daí, por linha seca e reta, atinge a



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA,
PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO

nascente do Lajeado Louro, descendo por este até desaguar no Rio Caxambu; sobe pelas águas deste rio até a foz do primeiro afluente da margem direita à montante da confluência do Lajeado Louro; segue pelo referido afluente até sua nascente, situada na região denominada Encarnação, de onde, por linha seca e reta, rumo geral norte, atinge a confluência do Rio Palmeira com o primeiro afluente da margem direita, à montante do Passo da Palmeira."

Em busca de informações que pudessem contribuir para o entendimento dos elementos descritos na lei supracitada, os seguintes pontos foram identificados e georreferenciados, em datum SIRGAS:

1. Ponto no encontro das estradas para Estação Belisário e Estação São Manoel. E=260826; N=6847871.

2. Ponto na estrada Belisário - Lagoão, frontal a nascente do Lajeado Louro. E=260665; N=6848170.

3. Ponto em uma das nascentes do primeiro afluente da margem direita à montante da confluência do Lajeado Louro. E=267466; N=6857407.

4. Ponto na BR 285, onde situa-se placa de divisa municipal. E=267281; N=6858461.

5. Ponto no Passo das Palmeiras. E=263502; N=6873734.

- O limite Panambi e Pejuçara "Ao Norte – começa na confluência do Arroio Morotim com o Rio Caxambu; segue por este, águas acima, até confluir com o Lajeado Passo Liso, subindo por suas águas até a Ponte da Estrada da Pedreira; segue por esta até o cruzamento das estradas onde se acha localizado a Escola São Sebastião, continuando daí pela Estrada Jacicema até seu entroncamento com a Estrada do DAER Cruz Alta-Panambi; prossegue por esta em direção a Panambi até a ponte sobre o Rio Caxambu, pelo qual sobe até a foz do Arroio da Taipa;(…), pelo qual sobe até a sua vertente, próxima da estrada que liga a Estrada Cruz Alta-Panambi, com a Estação Belisário..."



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA,
PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO

Em busca de informações que pudessem contribuir para o entendimento dos elementos descritos na lei supracitada, os seguintes pontos foram identificados e georreferenciados, em datum SIRGAS:

1. Ponto na Ponte da Estrada da Pedreira.: E=244669; N=6857867.
2. Ponto no local onde localizava-se a antiga Escola São Sebastião: E=248852; N=6855963.
3. Ponto no encontro da Antiga Estrada Cruz Alta - Panambi e o Rio Caxambu: E=250597; N=6859260.
4. Ponto na estrada que liga a Estrada Cruz Alta - Panambi, com a Estrada para Estação Belisário, próximo da nascente mais oeste do Arroio Taipa: E=256287; N=6846799.
5. Ponto no encontro da estrada que liga a Estrada Cruz Alta - Panambi, com a Estrada para Estação Belisário e a nascente mais central do Arroio Taipa: E=257213; N=6846304.

O limite Pejuçara e Bozano " (...) segue pelo rio Caxambu... "

3.3. Mapa de Delimitação DA ÁREA GEOGRÁFICA DO MUNICÍPIO DE PANAMBI - IP PANAMBI

Para complementar a descrição da área geográfica da IP Panambi, conforme o Mapa oficial do município de Panambi, pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, disposto no anexo 01, tem-se:

- Os pontos extremos e coordenadas que incluem integralmente o Município de Panambi são de 28°14'40.46"S e 53°35'16.07"WGR ao norte; 28°28'24.90"S e 53°28'45.00"WGR ao sul; 28°23'50.09"S e 53°21'33.63"WGR a leste; e 28°19'15.28"S e 53°44'27.69"WGR a oeste.
- O Extremo Norte está localizado na divisa com o município de Condor, estabelecido na latitude 28°14'40.46"S e longitude 53°35'16.07"WGR. Este ponto



representa o limite setentrional onde o traçado irregular do município atinge sua maior inclinação ao norte.

- O Extremo Sul situa-se na extremidade inferior que faz fronteira com Pejuçara, posicionado na latitude 28°28'24.90"S e longitude 53°28'45.00"WGR. Este é o ponto mais meridional do território municipal conforme a malha cartográfica oficial.

- O Extremo Leste define a fronteira com Santa Bárbara do Sul, fixado na latitude 28°23'50.09"S e longitude 53°21'33.63"WGR. Este ponto marca o limite oriental, onde a divisa apresenta características de linhas mais retas em comparação às demais fronteiras.

- O Extremo Oeste delimita a divisa com o município de Ajuricaba, encontrando-se na latitude 28°19'15.28"S e longitude 53°44'27.69"WGR. Esta coordenada representa o alcance máximo do território de Panambi em direção ao oeste, acompanhando as sinuosidades naturais da região.

O território é caracterizado por um traçado irregular em suas fronteiras norte e oeste, acompanhando acidentes geográficos naturais e a rede hidrográfica da região, em especial a bacia do Rio Fiúza.

4. CONCLUSÃO

A área estabelecida representa o nome geográfico historicamente reconhecido como centro de produção de Käsekuchen, conforme evidências documentais e consenso setorial. A delimitação atende ao disposto no art. 16, inciso VIII, da Portaria/INPI/PR nº 04/2022 e à Lei 9.279/1996.

5. REFERÊNCIAS

Associação APROKÁS. Entrevista no programa *O que acontece*, apresentado por Margarete Ludwig. Rádio Sul Brasileira. Facebook Live, 30/04/2026. Disponível em: <(4) [Facebook Live | Facebook](#)>. Acesso em: 25, abr. 2026.



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA,
PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO

Associação panambiense de produtores de Käsekuchen participa de evento do Estado do Espírito Santo. *Jornal A notícia do Vale*, Panambi, 16 set. 2024. Folha Impressa p. 1.

Festival do Käsekuchen, organizado pela APROKÄS, Iota Ginásio Municipal. *Jornal A notícia do Vale*, Panambi, 09 jul. 2025. Folha impressa, p. 1.

BRASIL. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 15 maio 1996. Disponível em: <[L9279](#)>. Acesso em: 5, mai. 2026.

Câmara dos deputados. Projeto Lei nº 1206/2022, de 11 de maio de 2022. Declara o Käsekuchen bolo tradicional da cultura germânica do município de Panambi/RS como Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil. Brasília, 2022. Disponível em: [Portal da Câmara dos Deputados](#). Acesso em: 6, mai. 2026.

Câmara Municipal de Panambi. Lei Municipal nº 53/2018, de 05 de junho de 2018. *Institui o dia 24 de julho como o dia do Käsekuchen e incluiu no calendário de eventos municipal.* Panambi, 2018. Disponível em: <https://www.camarapanambi.rs.gov.br/proposicoes/pesquisa/0/1/0/15354>. Acesso em: 6, mai. 2026.

Câmara Municipal de Panambi. Lei Municipal nº 30/2021, de 30 de setembro de 2021. ***Declara Patrimônio Cultural Imaterial do Município de Panambi/RS, o "Käsekuchen" e dá outras providências.*** Panambi, 2021. Disponível em: [Câmara de Vereadores de Panambi/RS](#). Acesso em: 6, mai. 2026.

CENSO. Cidades e Estados: Panambi. 2022. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/rs/panambi.html>. Acesso em: 01, abr. 2026.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). *Mapa municipal de Panambi (RS)*. Rio de Janeiro: IBGE, 2022. Disponível em: [Acessar mapa](#). Acesso em: 5, mai. 2026.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. Portaria/INPI/PR nº 4, de 2022. Estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas. Diário Oficial da União, Brasília, DF, ano. Disponível em: <[PORT INPI PR 04 2022.pdf](#)>. Acesso em: 5, mai. 2026.

KOBER, Julian. NewWurtemberg, uma colônia brasileira com cara de Alemanha. *Jornal GAZ*, Santa Cruz do Sul: Editora Gazeta, 2024. Disponível em: <https://www.gaz.com.br/neu-wurtemberg-uma-colonia-brasileira-com-cara-de-alemanha/>. Acesso em: 09, jul. 2024.



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA,
PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO

PANAMBI, P. M. D. 7 toneladas de Käsekuchen comercializadas no 5o Festival. Disponível em: <<https://panambi.atende.net/cidadao/noticia/7-toneladas-de-Käsekuchen-comercializadas-no-5-festival>>. Acesso em: 27 set. 2022.

PANAMBI (RS). *Lei nº 8, de 2008*. Institui O Plano Diretor Participativo De Desenvolvimento Municipal De Panambi, E Dá Outras Providências. Panambi, RS: Prefeitura Municipal, 2008. Disponível em: <https://cespro.com.br/visualizarDiploma.php?cdMunicipio=7727&cdDiploma=20080008#a252>. Acesso em: 5 mai. 2026.

RIO GRANDE DO SUL. Lei Estadual nº 15830/2022, de 26 de abril de 2022. *Reconhece o Município de Panambi como a Cidade do Käsekuchen, cria o Dia do Käsekuchen e inclui a data no Calendário Oficial de Eventos do Estado do Rio Grande do Sul*. Porto Alegre, 2022. Disponível em: [Lei Ordinária 15830 2022 do Rio Grande do Sul RS](#). Acesso em: 6, mai. 2026.

ANEXOS

1. *Mapa municipal de Panambi (RS), área de produção de Käsekuchen* (acessar mapa: [Downloads | IBGE](#));
2. Relatório técnico do Limite municipal de Panambi, realizado pela Secretaria De Planejamento, Orçamento E Gestão Departamento De Planejamento Governamental/ Divisão de Geografia e Cartografia;
3. Dossiê de notoriedade da IP.

Documento assinado digitalmente
gov.br CAIO FABIO STOFFEL EFROM
Data: 08/05/2026 16:11:06-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Caio Fábio Stoffel Efrom

Diretor de Diagnóstico e Pesquisa Agropecuária

Márcio de Andrade Madalena

Secretário da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação

Governo do Estado do Rio Grande do Sul